ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№13 (63) июль 2006

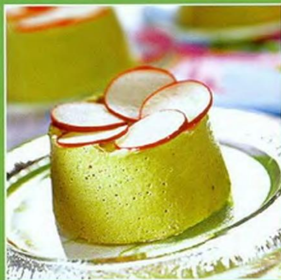
журнал для тех, кто любит готовить



















www.gastromag.ru

■ коктейль с креветками ■ мусс из щавеля ■ спагетти с лососем и томатным соусом ■ гуляш с фасолью ■ гаспачо ■ капустная «лазанья» ■ жареные помидоры ■ стручковый горошек в сливочном соусе ■ медальоны из филе индейки с тапенадом ■ молодой картофель на шпажках ■ малосольные огурцы ■ абрикосово-вишневый пирог ■ ягодный торт из заварного теста ■ шарлотка с черникой ■ вишнево-сливочное желе ■ малиновый торт-мороженое ■ ликер «тутти-фрутти»

ISSN 1728-6948
9 771728 694000


IDEAL
ПРОФЕССИОНАЛ
НА ВАШЕЙ КУХНЕ
Что лежит в основе кулинарного творчества?
- Это то, как и на чем Вы готовите.
Подсолнечное масло IDEAL - натуральное, чистое и богатое витамином Е. IDEAL подчеркнет естественный вкус Ваших продуктов и поможет сохранить все их полезные свойства.
Вы, конечно, оцените преимущества новой крышки с носиком-дозатором и системой антипролива.
А на оборотной стороне каждой этикетки Вы найдете свежий рецепт от настоящего профессионала – от IDEAL!
IDEAL
IDEAL
ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО
товар сертифицирован







Поставщик продуктов для съемки
торговые центры METRO

METRO
Cash & Carry

Дорогие друзья!
Итоги конкурса на лучший рецепт для детей подведены. Победила Татьяна Рубаник, проживающая в деревне Виллози Ленинградской области. Ей будет вручен набор посуды Ingenio от Tefal. А набор ковшей-кастрюль Ingenio получат Альфия Минниханова из Нижнекамска, Евгения Сазончикова из Москвы, Светлана Горбунова из поселка Марьяновка Омской области, Оксана Ткаченко из Краснодара и Татьяна Мишуткина из Московской области. Поздравляем всех призеров.
Между тем продолжается конкурс на лучшее блюдо из летних ягод, победитель которого станет обладателем многофункционального блендера BRAUN со съемными насадками. А еще четверо участников конкурса получат ручные блендеры BRAUN.
Присылайте письма с рецептами до 1 августа с. г.
Желаем удачи.

Ваша редакция

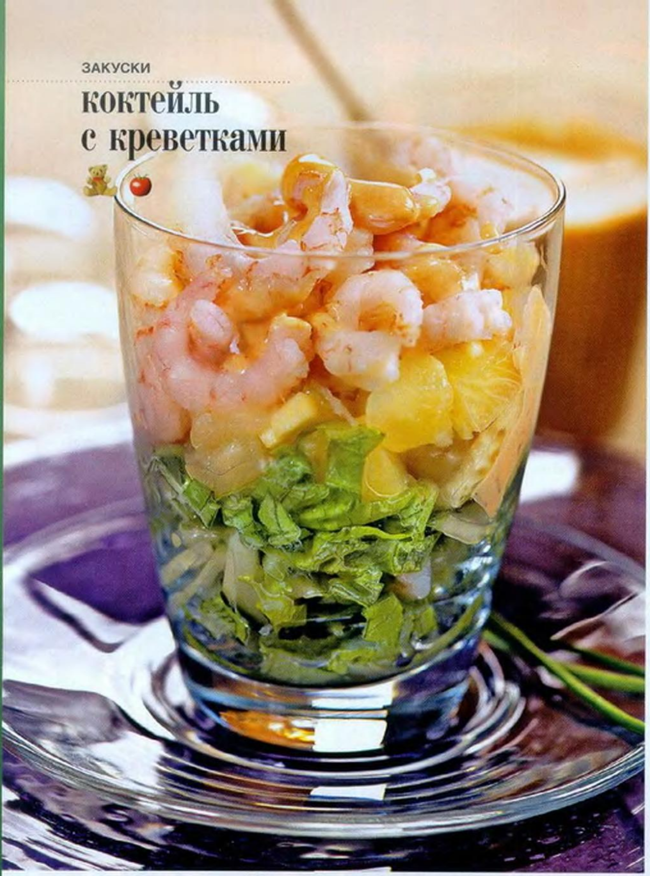


условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет
- Santa Maria блюда, приготовленные с продуктами Santa Maria

содержание

Коктейль с креветками



ЧТО НУЖНО:

150 г некрупных вареных креветок
1 кочан салата-латука
1 черешок сельдерея
2 кружка ананаса
1 свежий огурец
1 зубчик чеснока
щепотка кайенского перца
1,5 ст. л. майонеза
0,5 ч. л. кетчупа
соль по вкусу

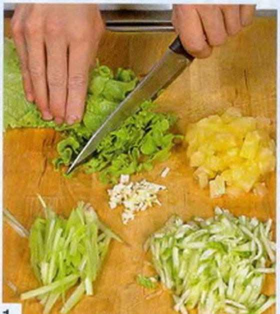
■ Время приготовления: 15 мин.
■ Порций: 2
■ 1 порция: 202,1 ккал
белки – 14,5 г, жиры – 11,3 г, углеводы – 10,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить и очень тонко нарезать. Сельдерей и огурец вымыть и нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить и измельчить. Ананас нарезать кубиками.

2 Смешать сельдерей, огурец, чеснок и салат. Заправить солью, кайенским перцем и половиной майонеза.

3 Оставшийся майонез смешать с кетчупом. В высокие бокалы выкладывать слоями салатную смесь, ананасы и креветки. Сверху положить смесь майонеза и кетчупа.



1



2



3


Мы думаем о тех, кто ценит впечатляющее ускорение, безопасность и абсолютный контроль на кухне.
Встраиваемая индукционная поверхность Electrolux.
Нагревается в два раза быстрее обычной плиты. Благодаря технологии индукционного нагрева, когда нагревается дно посуды, а не варочная поверхность, Вы не обожжетесь и на ней ничего не пригорит. Для тех, кто предпочитает полный контроль и хочет быть уверен в превосходном результате. Особенно на кухне.
Товар сертифицирован. На правах рекламы.
Первая премия БРЭНД ГОДА/EFFIE 2005
www.electrolux.ru
Thinking of you
Electrolux

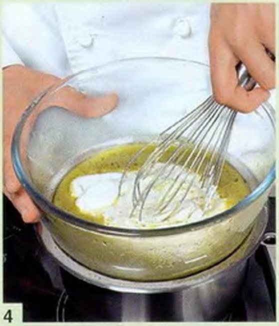
мусс из щавеля




1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Легкий, с освежающим вкусом мусс можно приготовить также из шпината. В этом случае советуем добавить в пюре сок 1 лимона.

ЧТО НУЖНО:

2 пучка щавеля
2 ст. л. сахара
1,5 ч. л. соли
250 мл сливок
20 г желатина
4 редиски

- Время приготовления: 30 мин. + 2,5 часа
- Порций: 8
- 1 порция: 108,4 ккал

белки – 2,4 г, жиры – 6,0 г, углеводы – 11,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Щавель перебрать, тщательно вымыть. В широкой кастрюле вскипятить воду, немного подсолить. Опустить щавель на 1 мин. Откинуть на дуршлаг и дать стечь всей воде. С помощью блендера измельчить щавель в пюре.

2 Желатин замочить в холодной кипяченой воде. Влить в сотейник 50 мл воды, добавить сахар и соль. Поставить на средний огонь и варить до полного растворения сахара. Снять с огня. Желатин отжать и добавить в горячий сироп, мешать, пока желатин полностью не растворится. Добавить в пюре из щавеля и тщательно перемешать.

3 Сливки взбить до пышной пены.

4 Миску со щавелевым пюре поставить на водяную баню. Добавлять по 1/3 взбитых сливок, каждый раз тщательно перемешивая. Снять с огня.

5 Редис вымыть, обсушить и нарезать очень тонкими кружками. Уложить на дно формочек для мусса по 5 кружков так, чтобы они слегка находили друг на друга.

6 Разлить по формочкам мусс, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2–3 часа.

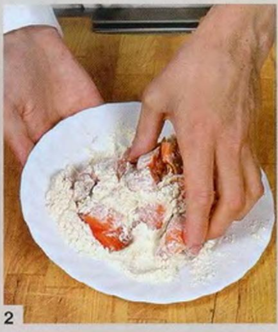
ПАСТА

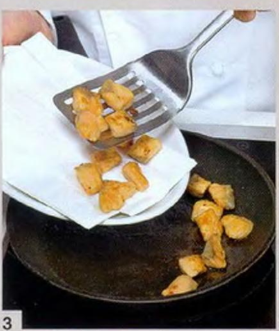
спагетти с лососем и томатным соусом

СПОНСОР РЕЦЕПТА




1


2


3


4



5



6

КСТАТИ

Для этого блюда мы не случайно выбрали **соус SACLA** с цельными томатами черри. Он приготовлен по традиционному итальянскому рецепту из мясистых итальянских помидоров сорта «Сан Марцано», оливкового масла «экстра вирджин» и зеленого базилика. А цельные черри придают соусу пикантный вкус и очень аппетитный вид.



ЧТО НУЖНО:

400 г филе лосося
1 ст. л. муки
2 ч. л. измельченной апельсиновой цедры
2 ст. л. оливкового масла
2 огурца
1 морковка
200 г соуса SACLA с цельными помидорами черри
500 г **спагетти DE CECCO**

- Время приготовления: 30 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 1009,5 ккал

белки – 46,3 г, жиры – 23,0 г, углеводы – 154,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять на плоское блюдо, добавить апельсиновую цедру и перемешать.

2 Филе лосося вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Обвалять кусочки рыбы в смеси муки и цедры.

3 Разогреть в сковороде оливковое масло. Обжарить в нем кусочки рыбы, по 1 мин. с каждой стороны. Выложить на бумажные салфетки, чтобы стекло лишнее масло. Затем накрыть и оставить в теплом месте.

4 Огурцы вымыть, морковь очистить. Нарезать овощи очень тонкой соломкой. Обжарить в той же сковороде, где жарилась рыба, при необходимости добавив немного растительного масла.

5 Выложить в сковороду **соус SACLA**, перемешать и прогреть до нужной температуры. Уменьшить огонь до минимума, добавить рыбу, накрыть крышкой.

6 В широкой кастрюле вскипятить воду, добавить 0,5 ст. л. крупной соли. Положить спагетти **DE CECCO** и варить до готовности. Отбросить спагетти на дуршлаг.

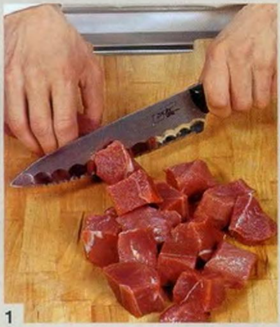
Выложить на блюдо, полить соусом.

гуляш с фасолью

СПОНСОР РЕЦЕПТА

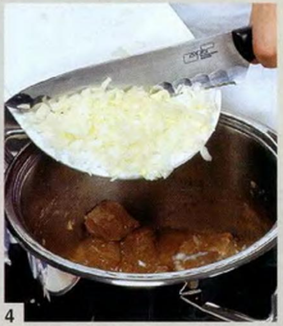


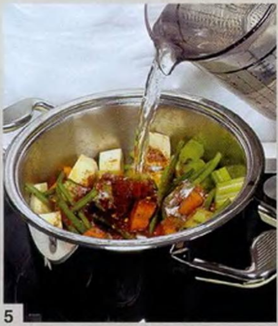
На фото: бокал из сервиза ПРИНЦ от Zepter


1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Крышка Синхро-Клик от **Zepter** превращает посуду Zepter в многофункциональную скороварку. Время приготовления различных блюд сокращается на 80%, а затраты электроэнергии – на 60%.
Новая технология позволяет лучше сохранять витамины и питательную ценность продуктов.



ЧТО НУЖНО:

- 1 кг говяжьей лопатки
- 500 г стручковой фасоли
- 5 небольших морковок
- 3 небольших корня пастернака
- 2 черешка сельдерея
- 1 пучок петрушки
- 3–4 картофелины
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч. л. молотого красного перца
- 1 ст. л. томатной пасты
- 100 мл сливок
- соль, перец, молотый тмин по вкусу

■ Время приготовления: 40 мин.
■ Порций: 6
■ 1 порция: 280,2 ккал
белки – 35,8 г, жиры – 5,8 г, углеводы – 21,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, промокнуть бумажными салфетками и нарезать кубиками со стороной примерно 3 см.

2 Лук и чеснок очистить и измельчить. Фасоль вымыть, отрезать кончики. Морковь, пастернак и картофель очистить, нарезать крупными кусками. Сельдерей и петрушку вымыть, обсушить и измельчить.

3 Поставить **кастрюлю Zepter** на плиту. Когда она достаточно нагреется (через 1–2 мин.), положить в нее мясо, обжарить, 3 мин., и перевернуть с помощью лопатки.

4 Добавить в кастрюлю с мясом измельченный лук и чеснок, перемешать и готовить 2 мин.

5 Положить на мясо фасоль, морковь, пастернак, сельдерей и картофель. Добавить томатное пюре, красный и черный перец, тмин и соль.
Наполнить кастрюлю водой (до 2/3 объема), закрыть **крышкой Синхро-Клик** от **Zepter**, довести до высокого давления и готовить блюдо в течение 30 мин.
Нажать на красную кнопку, расположенную на крышке, сбросить в кастрюле давление и открыть **крышку Синхро-Клик**.

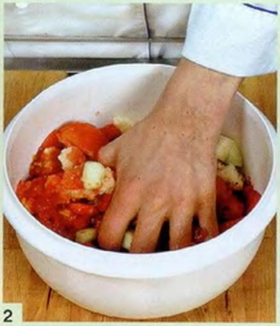
6 Добавить в гуляш сливки, перемешать и разлить по тарелкам. Сверху посыпать нарезанной петрушкой.

гаспачо





1



2



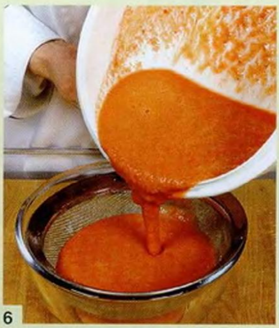
3



4



5



6

СЛОВАРЬ

Гаспачо – холодный испанский суп из помидоров, перцев и огурцов. В классическом варианте этого супа преобладают помидоры, но есть и огуречный гаспачо. Гаспачо рекомендуется подавать не просто холодным, а ледяным, для чего его, как правило, ставят в миску со льдом.

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг мясистых помидоров
- 2 сладких красных перца
- 1 острый красный перчик
- 1 огурец
- 1 пучок тимьяна
- 2 зубчика чеснока
- 1 лимон
- 1 батон белого хлеба
- 1 ст. л. красного уксуса
- несколько капель соуса «Табаско»
- оливковое масло
- соль по вкусу

■ Время приготовления: 25 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 279,4 ккал
белки – 9,2 г, жиры – 6,1 г, углеводы – 46,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все овощи и зелень вымыть и обсушить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Разрезать плоды на 4 части и удалить семена. Перцы разрезать пополам и удалить сердцевину. Огурец очистить от кожицы. Нарезать помидоры, перцы и огурец небольшими кубиками. Чеснок очистить и измельчить. С хлеба срезать корку, мякоть нарезать кубиками.

2 Сложить помидоры и перцы в большую миску. Добавить огурец. Веточки тимьяна раздавить обратной стороной ножа и добавить в миску вместе с чесноком и хлебом. Приправить солью. Размять овощи с хлебом руками до получения густой однородной массы.

3 Кубики льда положить в полотняное полотенце и измельчить с помощью молоточка. Добавить 1 стакан дробленого льда в миску с супом. Оставить суп на несколько минут в теплом месте, пока не растает лед.

4 Добавить в суп уксус и 2–3 капли соуса «Табаско».

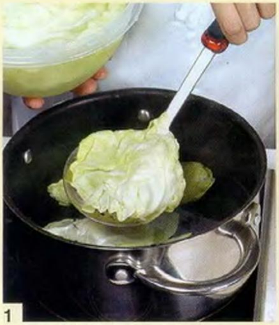
5 Выдавить сок лимона.

6 Взбить гаспачо в блендере, затем протереть через сито. Добавить оливковое масло.

Подавать очень холодным.

капустная «лазанья»





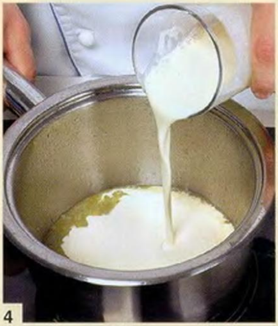
1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

«Лазанью», в которой вместо тонких листов теста используют листья молодой капусты, можно приготовить с разными начинками и под разными соусами. Например, вместо мяса взять грибы нового урожая. Или сделать овощную начинку и запечь блюдо под майонезом Провансаль.

Продукты с товарным знаком METRO QUALITY можно приобрести в ТЦ «МЕТРО», оформив бесплатно Карту клиента.



ЧТО НУЖНО:

- 1 большой кочан молодой капусты
- 1 морковка
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 500 г говяжьего фарша
- 100 г тертого сыра гауда METRO QUALITY
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. муки
- 200 мл молока
- щепотка молотого мускатного ореха
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец по вкусу

■ Время приготовления: 50 мин.
■ Порций: 6
■ 1 порция: 304,4 ккал
белки – 21,9 г, жиры – 18,8 г, углеводы – 11,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту разобрать на листья. Примерно 15 больших листьев опустить на 2 мин. в кипящую подсоленную воду. Откинуть на дуршлаг, затем выложить на салфетки. Оставшиеся капустные листья мелко нарезать.

2 Морковь, лук и чеснок очистить, измельчить и обжарить в растительном масле, 3 мин. Добавить мясной фарш и готовить 5 мин.
Добавить измельченную капусту, готовить 3 мин.

3 Снять с огня, добавить половину тертого сыра, сливки, соль, перец. Перемешать и отставить.

4 **Приготовить сливочный соус.** В сотейнике растопить сливочное масло, добавить муку и готовить, постоянно помешивая, 1 мин. Тонкой струйкой влить молоко. Добавить соль и мускатный орех. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить, постоянно помешивая, 2 мин. Снять с огня.

5 Прямоугольную форму для выпечки размером 30 х 20 см накрыть листом пергамента. Выложить слой капустных листьев, на них положить половину начинки. Полить несколькими ложками соуса.

6 Уложить еще один слой капустных листьев и начинку. Накрыть оставшимися капустными листьями, полить соусом и посыпать сыром. Поставить в разогретую до180 °С духовку и запекать 15 мин.

Готовое блюдо можно приправить майонезом Провансаль METRO QUALITY.

жареные помидоры



1



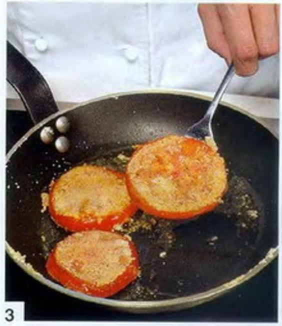
2

ЧТО НУЖНО:

2 больших помидора
0,25 ч. л. соли
щепотка свежемолотого черного перца
1 зубчик чеснока
2 ст. л. манной крупы мелкого помола
растительное масло для обжаривания
зелень петрушки, кинзы и укропа

■ Время приготовления: 15 мин.
■ Порций: 2
■ 1 порция: 159,6 ккал
белки – 4,3 г, жиры – 8,0 г, углеводы – 17,6 г





3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

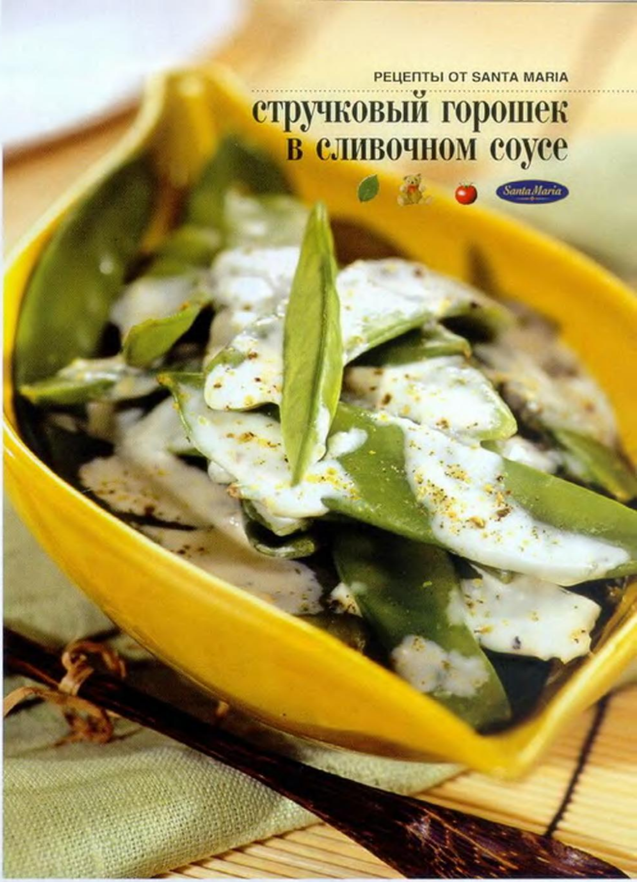
1 Чеснок очистить. Манную крупу просеять на тарелку. Натереть чеснок и перемешать с манкой.

2 Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кружками толщиной 0,7 см и присыпать солью и перцем. Обвалять кружки помидоров в манной крупе.

3 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить помидоры, по 1,5 мин. с каждой стороны.

Перед подачей на стол присыпать нарезанной зеленью.

стручковый горошек в сливочном соусе



ЧТО НУЖНО:

250 г стручкового горошка
200 мл сливок
1 ч. л. лимонной цедры
1 ч. л. **приправы Lime Pepper Santa Maria**
50 г швейцарского сыра
0,5 ч. л. сахара

- Время приготовления: 15 мин.
- Порций: 2
- 1 порция: 344,5 ккал

белки – 13,3 г, жиры – 24,2 г, углеводы – 18,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Горошек перебрать, вымыть. Опустить в кипящую подсоленную воду на 1–2 мин. Откинуть в миску с ледяной водой. Затем выложить на бумажные салфетки.

2 В сотейник влить сливки. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Добавить цедру, тертый сыр, сахар и приправу **Lime Pepper Santa Maria**.

3 Положить в соус стручки горошка и прогреть 5 мин.

КСТАТИ

Приправа Lime Pepper Santa Maria обладает свежим вкусом лайма и перца, легким привкусом кориандра и лимонного сорго, тщательно перемешанных с морской солью. Прекрасно подходит к рыбе, белому мясу птицы, овощам и салатам.





1



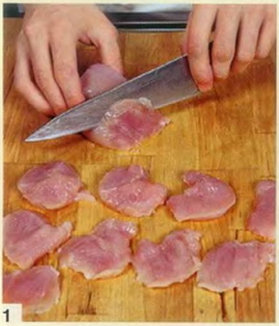
2



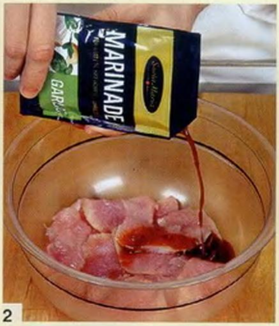
3

медальоны из филе индейки с тапенадом

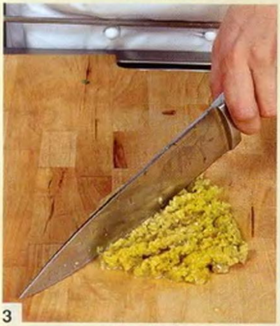




1



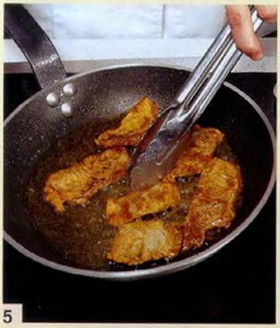
2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

500 г филе индейки
1 пакетик **чесночного маринада Santa Maria**
150 г зеленых оливок без косточек
2 ст. л. апельсинового сока
2 ст. л. оливкового масла
1 большой помидор
масло для обжаривания

- Время приготовления: 1 час 20 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 390,3 ккал

белки – 26,5 г, жиры – 29,8 г, углеводы – 4,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе индейки вымыть, обсушить и нарезать очень тонкими медальонами размером примерно 5 х 5 см.

2 Сложить медальоны в миску, залить чесночным маринадом. Накрыть пищевой пленкой и отставить на 1 час. Время от времени миску надо встряхивать, чтобы мясо промариновалось равномерно.

3 **Приготовить тапенад.** Оливки откинуть на дуршлаг, стряхнуть всю жидкость. Порубить оливки ножом в мелкую крошку. Сложить в миску.

4 Добавить к оливкам апельсиновый сок и оливковое масло. Перемешать до однородной массы.

5 В сковороде разогреть растительное масло. Обжаривать кусочки индейки по 1,5 мин. с каждой стороны. Выложить на бумажные салфетки.

6 Помидор вымыть и нарезать тонкими полукружьями. Каждый кусочек индейки смазать тапенадом, сверху положить помидоры. По желанию верх можно снова смазать тапенадом.

КСТАТИ

Это блюдо легко приготовить как дома, так и на природе, на гриле. С помощью **маринадов Santa Maria** любое мясо можно замариновать непосредственно перед выходом из дома. Времени, проведенного в дороге, вполне хватит на то, чтобы мясо стало мягким и приобрело легкий аппетитный аромат чеснока.



молодой картофель на шпажках



ЧТО НУЖНО:

- 1 кг молодого картофеля
- 2 красные луковицы
- 12 лавровых листов
- 1 ст. л. смеси соли и перца **Black & White Santa Maria**
- 2 ст. л. растительного масла

- Время приготовления: 30 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 217,9 ккал

белки – 6,1 г, жиры – 8,3 г, углеводы – 29,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Деревянные шпажки положить в холодную воду на 15–20 мин. Картофель вымыть. Опустить в кипящую воду и варить до полуготовности, 5 мин. Лук очистить, разрезать каждую луковицу на 6 частей.

2 Разогреть духовку до 200 °С. Нанизать на шпажки вперемежку картофель, лук и лавровый лист. Уложить шпажки на противень.
Щедро сбрызнуть маслом, присыпать смесью соли и перца. Запекать 7 мин.

Это блюдо можно приготовить и на гриле.

КСТАТИ

Благодаря удобной расфасовке смесь крупной морской соли и черного перца **Black&White Santa Maria** сохраняет аромат свежемолотого перца. Приправа подходит к любым блюдам, особенно к овощам, супам и соусам.





1



2



малосольные огурцы с яблоками

ЧТО НУЖНО:

1 кг огурцов
2 зеленых яблока
1 головка чеснока
1 пучок укропа
1 пучок петрушки
8 листиков черной смородины
2–3 листика вишни
10 горошин черного перца

рассол:

2 ст. л. каменной соли на 1 л воды

- Время приготовления: 25 мин. + 24 часа
- Порций: 10
- 1 порция: 12,4 ккал

белки – 0,8 г, жиры – 0,0 г, углеводы – 2,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Огурцы, яблоки и зелень вымыть. Чеснок разобрать на зубчики и очистить. У огурцов отрезать кончики. Яблоки разрезать на 4 части, не удаляя сердцевину.

2 Сложить в миску или банку огурцы и яблоки, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавить черный перец.
Вскипятить воду, добавить соль и тщательно перемешать. Влить горячий рассол в миску. Оставить при комнатной температуре. На следующий день огурцы готовы к употреблению.



1



2

абрикосово-вишневый пирог



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 1,5 стакана муки
- щепотка соли
- 100 г сливочного масла
- 0,3 стакана сахарной пудры
- 1 яйцо
- 1 ст. л. натертой лимонной цедры

Для начинки:

- 100 г кураги
- 150 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 3 ст. л. муки
- 9 абрикосов
- 20 ягод вишни

- Время подготовки:
- Время приготовления: 1 час 40 мин. + 3 часа 30 мин.
- Порций: 8
- 1 порция: 394,8 ккал

белки – 6,2 г, жиры – 15,1 г, углеводы – 58,5 г



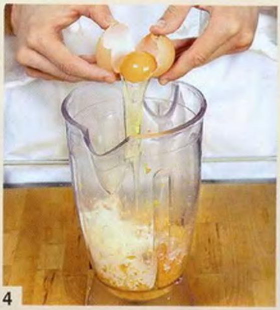
1



2



3



4



5



6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять вместе с солью. Взбить миксером масло с сахарной пудрой до кремообразного состояния. Переложить в миску, добавить яйцо, муку и натертую лимонную цедру. Мешать до однородности. Собрать тесто в шар, затем руками размять в диск. Завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в прямоугольник, ширина и длина которого должна быть примерно на 6 см больше выбранной формы для выпекания. Форму застелить пергаментом. Выложить тесто так, чтобы оно закрывало не только дно, но и бортики формы. Излишки теста срезать. Вновь накрыть пергаментом и поставить в холодильник на 2 часа.

3 Абрикосы и вишни вымыть, обсушить, абрикосы разрезать пополам, удалить косточки. Масло нагреть до комнатной температуры. Курагу замочить в горячей воде на 30 мин. Отбросить на дуршлаг, обсушить и измельчить в блендере в пюре.

4 Продолжая взбивать, добавить 4 ст. л. сахара, затем масло, яйцо и муку.

5 Охлажденное тесто проколоть в нескольких местах вилкой. Выложить получившуюся массу, разровнять поверхность.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Уложить на тесто в ряд половинки абрикосов, между ними поместить вишни. Посыпать оставшимся сахаром. Выпекать 30 мин., затем уменьшить температуру духовки до 170 °С и печь еще 25–30 мин.

Подавать теплым.

ягодный торт из заварного теста



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 250 мл воды
- 100 г сливочного масла
- щепотка соли
- щепотка сахара
- 1 стакан муки (с горкой)
- 6 желтков

Для заварного крема:

- 500 мл молока
- 5 желтков
- 100 г сахара
- 1,5 ст. л. муки
- 1,5 ч. л. картофельного крахмала

Для начинки:

- 100 мл сливок жирностью 35%
- 100 г клубники
- 100 г ежевики
- 100 г малины
- 100 г красной смородины

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 8
- 1 порция: 508,2 ккал

белки – 12,1 г, жиры – 31,1 г, углеводы – 44,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** В сотейнике смешать соль, сахар, воду и сливочное масло. Поставить на сильный огонь и, постоянно помешивая деревянной лопаткой, довести до кипения.

Как только смесь закипит, всыпать просеянную муку.

2 Размешивать, не снимая сотейник с огня, пока тесто не начнет легко отделяться от стенок посуды, 2 мин. Снять с огня.

Продолжая вымешивать тесто, добавлять по одному желтки.

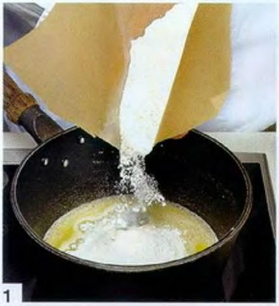
3 Разогреть духовку до 180 °С. Переложить тесто в кулинарный пакет и отсадить на противень сначала два диска диаметром 25 см. Затем на отдельный противень отсадить тесто в виде «решетки» такого же диаметра. Выпекать 15 мин. Вынуть из духовки и дать остыть.

4 **Приготовить заварной крем.** Всыпать в желтки половину сахара и растирать, пока масса не станет белого цвета. Добавить просеянную вместе с крахмалом муку. Перемешать.

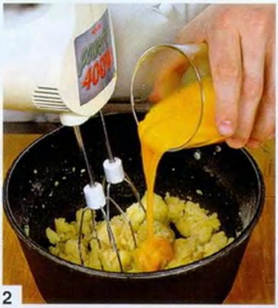
Молоко перелить в сотейник, добавить оставшийся сахар. Быстро довести до кипения. Влить примерно 1/3 молока в желтковую смесь. Перемешать и перелить в оставшееся молоко. Уменьшить огонь и готовить, интенсивно размешивая, пока смесь не загустеет. Снять с огня и дать остыть.

5 Ягоды вымыть, обсушить. Немного ягод оставить для украшения. Сливки взбить в густую пену. 2 коржа промазать кремом. Выложить на них сначала сливки, затем ягодную смесь.

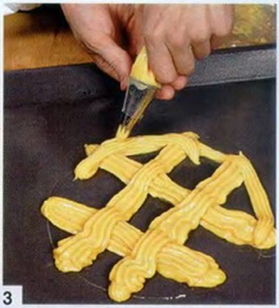
6 Сложить коржи друг на друга. Накрыть «решеткой» и украсить ягодами.



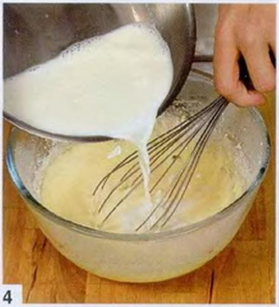
1



2



3



4



5



6

шарлотка с черникой



ЧТО НУЖНО:

500 г черники
3 яйца
1 стакан сахара
1 стакан муки
1 ст. л. сливочного масла

- Время приготовления: 45 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 275,3 ккал

белки – 5,8 г, жиры – 4,5 г, углеводы – 52,9 г.



1

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернику перебрать, вымыть и обсушить. Форму для выпечки смазать сливочным маслом и поставить в холодильник.

2 Яйца взбить с сахаром. Добавить муку и перемешать.

3 На дно формы положить чернику. Влить тесто. Выпекать 30–35 мин при 180 °С.



2



3

Вишнево-сливочное желе



ЧТО НУЖНО:

- 100 мл вишневого сока
- 3 ст. л. воды
- 2 ч. л. желатина
- 2 ст. л. сахара
- 200 мл жирных сливок
- 10 вишен с черенками

■ Время приготовления: 35 мин. + 2 часа
■ Порций: 10
■ 1 порция: 61,4 ккал
белки – 1,4 г, жиры – 4,0 г, углеводы – 4,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин замочить в воде. Сливки взбить с сахаром. Когда желатин набухнет, добавить половину в сок. Поставить на огонь и довести до кипения, но не кипятить. Разлить сок по формочкам и поставить в холодильник на 20 мин.

2 В оставшийся желатин добавить 3 ст. л. воды. Довести его до кипения, сразу же снять с огня, дать немного остыть и аккуратно ввести в сливки. Перемешать и разложить по формочкам поверх вишневого желе.

3 В середину каждой формочки поместить по 1 вишне черенком вверх. Поставить в холодильник на 2 часа.


1


2


3

малиновый торт-мороженое





1



2



3



4



5



6

СОВЕТ

Из малиновых косточек можно сделать чипсы. Сварите из 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. воды густой сахарный сироп. 2 ст. л. косточек обжарьте на сухой сковороде, 1 мин. Добавьте сироп и готовьте, помешивая, 1–2 мин. Выложите получившуюся смесь тонким слоем на лист пергамента и дайте как следует высохнуть. Нарежьте или поломайте чипсы произвольными кусками и украсьте ими десерт.

ЧТО НУЖНО:

400 г малины
300 мл сливок
3 белка
1 ст. л. сока лимона
80 г сахарной пудры
100 г сахара
щепотка ванильного сахара
1,5 стакана сдобных крошек
2 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. меда

- Время приготовления: 55 мин. + 4 часа
- Порций: 10
- 1 порция: 303,2 ккал

белки – 4,4 г, жиры – 12,5 г, углеводы – 43,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белки взбить с сахарной пудрой и соком лимона в пышную пену. Аккуратно ввести белки в сливки с малиновым пюре. Перемешать, накрыть пленкой и поставить в морозильную камеру на 2 часа. Вынуть мороженое, перемешать и вновь убрать в морозильную камеру на 2–3 часа.

2 Сливки перелить в сотейник, добавить сахар и ванильный сахар, поставить на небольшой огонь и варить 30 мин. Затем остудить и взбить миксером.

3 Малину перебрать. 2/3 ягод измельчить в пюре. Постепенно добавляя небольшое количество холодной кипяченой воды, протереть пюре через сито, чтобы удалить косточки.

4 Добавить малиновое пюре в сливки, перемешать.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Сдобные крошки перемешать с маслом и медом в однородную массу. Уложить в смазанную маслом форму для выпечки так, чтобы были закрыты дно и бортики. Выпекать 10 мин. Дать полностью остыть.

6 Выложить в форму мороженое. Разровнять поверхность и вновь поставить в холодильник.

Перед подачей украсить цельными ягодами малины.

ликер «тутти-фрутти»



ЧТО НУЖНО:

- 500 г красной смородины
- 500 г малины
- 500 г клубники
- 350 мл водки
- 1 кг сахара
- 500 мл воды

■ Время приготовления: 25 мин. + 20 дней на настаивание
■ Порций: 20
■ 1 порция: 267,2 ккал
белки – 0,6 г, жиры – 0,02 г, углеводы – 55,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды промыть, измельчить и залить водкой. Накрыть и оставить на 10 дней. Настой процедить.

2 Сварить сахарный сироп. Дать остыть. Вливать сироп в ягодное пюре небольшими порциями, постоянно помешивая. Закрыть и оставить еще на 10 дней. Первые 7 дней взбалтывать. Разлить по бутылкам.



1



2

Лето... Пора овощей, зелени и фруктов...

*Школа кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ» представляет программу **«Большое летнее меню»**. Посетив наши занятия, вы научитесь готовить оригинальные, вкусные, а главное, полезные блюда.*

С наступлением теплого времени года пикник в тени деревьев становится особенно привлекательным видом отдыха. Единственное, что может его испортить, – это однообразие блюд, которые повторяются из года в год. Благодаря программе «Большого летнего меню» вы порадуете друзей и близких потрясающими новинками: шашлык, барбекю и приготовленные на гриле овощи, мясо, морепродукты, впитавшие упоительные ароматы дыма и трав.

Ничто не может сравниться с настоящим домашним обедом. На наших занятиях вы научитесь готовить легкие салаты и летние пироги, от которых ваша семья будет в восторге. Кроме того, узнаете, как правильно делать тайские, французские, японские и итальянские супы, а также рыбу.

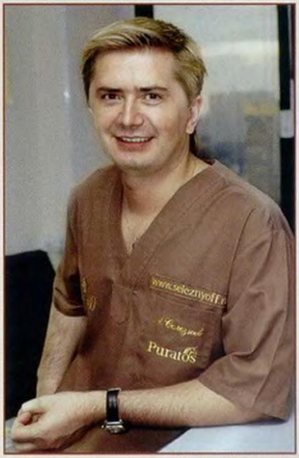
Экзотические ароматы и вкусы азиатской кухни обеспечили ей широкую популярность. Посетив Школу кулинарного мастерства летом, вы узнаете, какими секретами владеют азиатские кулинары: сочетание свежих продуктов со специями и быстрые техники приготовления блюд в воке.

Для вас – летние скидки!
Специальное предложение действует с 1 июня по 31 августа.
Не пропустите летнее меню по летним ценам!



Абонемент на 4 посещения – 6500 руб., тематическое занятие – 2000 руб.
Курс «От простого к сложному» (4 занятия) – 5200 руб., одно занятие – 1700 руб.
Этническая тема – 3000 руб.

Заключительное занятие под руководством Александра Селезнева в этом сезоне!!!



***Александр Селезнев** – признанный мастер кондитерского дела, лауреат многочисленных российских и международных профессиональных конкурсов. Он возглавляет собственный «Кондитерский дом», участвует в различных телепередачах, постоянно совершенствует свои профессиональные навыки в Париже.*

12 июля

***Пирожные:** фисташковое с вишней, безе и фуйтин*
Шоколадный мусс с апельсином



Информация о Школе на сайте **www.gastromag.ru** и по телефону **(495) 725-1070**


LOVE
всегда с тобой
loveradio.ru
эфир (495) 956·106·6
реклама (495) 105·33·17
Лиц. РВ №8790 от 24.03.05

Дорогие читатели!
Вы можете подписаться на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию. При оплате подписки до 15-го числа текущего месяца вы будете получать журналы со следующего месяца. Минимальный срок подписки – один месяц.



ГАСТРОНОМЪ

• Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Гастрономъ» – 65 р.
Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Гастрономъ» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80.
Для остальных стран – $7,70.

садовник

• Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Садовник» – 45 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Садовник» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,00.
Для остальных стран – $5,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

• Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Школа гастронома» – 60 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Школа гастронома» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $3,00. Для остальных стран – $6,00.

Ручная Работа

• Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Ручная работа» – 50 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Ручная работа» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80.
Для остальных стран – $5,80.

Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • Отметьте номера журналов в квитанции.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1074 или по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.
** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*

Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru; www.sadovnikmag.ru;
http://handmade.idvz.ru
Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru.

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982,
Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040,
Moscow, Russia
Correspondents (Nostro):
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc.890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
• АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 84584, 83273
Садовник – 46505, 20218, Ручная работа – 18131
• Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158
Школа гастронома – 83316, 83273
Садовник – 46345, 20415, Ручная работа – 18091
• МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323
• Интер-Почта-2003, тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
• Вся пресса, тел.: (495) 787-3445
• ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс:
Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158
Садовник – 46345
• Подписное агентство KSS, г. Киев, тел. (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
• Урал-Пресс, тел.: (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел.: (3432) 75-6274.

Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ______ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ______ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

читайте в следующих номерах:

- окрошка
- петушки в вине
- шербет
- варенье «ассорти»

следующий номер выйдет 17 июля



где купить

• **Маринады и специи Santa Maria**
крупные сети супермаркетов
www.santamaria.ru

• **Магазины Zepter**
Москва, ул. Новый Арбат, 26,
тел.: (495) 291-1123, www.zepter.com

• **Продукты METRO QUALITY**
в ТЦ «МЕТРО» в Москве:
Ленинградское шоссе, 71г;
пр-т Мира, 211, корп. 1; ул. Рябиновая, 59;
МКАД, 104-й км, 6; ул. Дорожная, 1, корп. 1;
в ТЦ «МЕТРО» в Санкт-Петербурге:
Комендантский пр-т, 3, лит. А;
пр-т Косыгина, 4, лит. А;
Пулковское шоссе, 23, лит. А;
www.metro-cc.ru

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№13 (63), июль 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
редакторы Татьяна Зимогорова, Александр Ильин
веб-редактор Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Марина Челознова, Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 212 300
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.

